

特許協力条約

PCT

特許性に関する国際予備報告 (特許協力条約第二章)

(法第 12 条、法施行規則第 56 条)

[PCT36 条及びPCT規則 70]

REC'D 02 FEB 2006

WIPO

PCT

出願人又は代理人 の書類記号 Y04S013PCT	今後の手続きについては、様式PCT/IPEA/416を参照すること。		
国際出願番号 PCT/J P 2004/012834	国際出願日 (日.月.年) 03.09.2004	優先日 (日.月.年) 12.02.2004	
国際特許分類 (IPC) Int.Cl. A23L1/305(2006.01), A23J3/04(2006.01), A23L1/327(2006.01)			
出願人 (氏名又は名称) 中島 滋			

<p>1. この報告書は、PCT35 条に基づきこの国際予備審査機関で作成された国際予備審査報告である。 法施行規則第 57 条 (PCT36 条) の規定に従い送付する。</p> <p>2. この国際予備審査報告は、この表紙を含めて全部で 4 ページからなる。</p> <p>3. この報告には次の附属物件も添付されている。</p> <p>a. <input checked="" type="checkbox"/> 附属書類は全部で 1 ページである。</p> <p><input type="checkbox"/> 補正されて、この報告の基礎とされた及び／又はこの国際予備審査機関が認めた訂正を含む明細書、請求の範囲及び／又は図面の用紙 (PCT規則 70.16 及び実施細則第 607 号参照)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 第 I 欄 4. 及び補充欄に示したように、出願時における国際出願の開示の範囲を超えた補正を含むものとこの国際予備審査機関が認定した差替え用紙</p> <p>b. <input type="checkbox"/> 電子媒体は全部で (電子媒体の種類、数を示す)。 配列表に関する補充欄に示すように、電子形式による配列表又は配列表に関連するテーブルを含む。 (実施細則第 802 号参照)</p> <p>4. この国際予備審査報告は、次の内容を含む。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 第 I 欄 国際予備審査報告の基礎</p> <p><input type="checkbox"/> 第 II 欄 優先権</p> <p><input type="checkbox"/> 第 III 欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての国際予備審査報告の不作成</p> <p><input type="checkbox"/> 第 IV 欄 発明の単一性の欠如</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 第 V 欄 PCT35 条(2)に規定する新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての見解、それを裏付けるための文献及び説明</p> <p><input type="checkbox"/> 第 VI 欄 ある種の引用文献</p> <p><input type="checkbox"/> 第 VII 欄 国際出願の不備</p> <p><input type="checkbox"/> 第 VIII 欄 国際出願に対する意見</p>	
---	--

国際予備審査の請求書を受理した日 09.12.2005	国際予備審査報告を作成した日 06.01.2006		
名称及びあて先 日本国特許庁 (IPEA/J P) 郵便番号 100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目 4 番 3 号	特許庁審査官 (権限のある職員) 飯室 里美	4 B	2936
電話番号 03-3581-1101 内線 3448			

様式PCT/IPEA/409 (表紙) (2005年4月)

第 I 欄 報告の基礎

1. 言語に関し、この予備審査報告は以下のものを基礎とした。

- ☒ 出願時の言語による国際出願
- ☐ 出願時の言語から次の目的のための言語である _____ 語に翻訳された、この国際出願の翻訳文
- ☐ 国際調査 (PCT規則12.3(a)及び23.1(b))
- ☐ 国際公開 (PCT規則12.4(a))
- ☐ 国際予備審査 (PCT規則55.2(a)又は55.3(a))

2. この報告は下記の出願書類を基礎とした。(法第6条(PCT14条)の規定に基づく命令に応答するために提出された差替え用紙は、この報告において「出願時」とし、この報告に添付していない。)

☒ 出願時の国際出願書類

☒ 明細書

第 1 - 7 _____ ページ、出願時に提出されたもの

第 _____ ページ*、 _____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

第 _____ ページ*、 _____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

☒ 請求の範囲

第 1 - 5 _____ 項、出願時に提出されたもの

第 _____ 項*、PCT19条の規定に基づき補正されたもの

第 _____ 項*、 _____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

第 _____ 項*、 _____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

☒ 図面

第 1 - 1 0 _____ ページ/図、出願時に提出されたもの

第 _____ ページ/図*、 _____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

第 _____ ページ/図*、 _____ 付けで国際予備審査機関が受理したもの

☐ 配列表又は関連するテーブル

配列表に関する補充欄を参照すること。

3. ☐ 補正により、下記の書類が削除された。

☐ 明細書 第 _____ ページ

☐ 請求の範囲 第 _____ 項

☐ 図面 第 _____ ページ/図

☐ 配列表 (具体的に記載すること) _____

☐ 配列表に関連するテーブル (具体的に記載すること) _____

4. ☒ この報告は、補充欄に示したように、この報告に添付されかつ以下に示した補正が出願時における開示の範囲を超えてされたものと認められるので、その補正がされなかったものとして作成した。(PCT規則70.2(c))

☐ 明細書 第 _____ ページ

☒ 請求の範囲 第 1 _____ 項

☐ 図面 第 _____ ページ/図

☐ 配列表 (具体的に記載すること) _____

☐ 配列表に関連するテーブル (具体的に記載すること) _____

* 4. に該当する場合、その用紙に "superseded" と記入されることがある。

第V欄 新規性、進歩性又は産業上の利用可能性についての法第12条（PCT35条(2)）に定める見解、
それを裏付ける文献及び説明

1. 見解

新規性 (N)	請求の範囲 1-5	有
	請求の範囲	無
進歩性 (IS)	請求の範囲	有
	請求の範囲 1-5	無
産業上の利用可能性 (IA)	請求の範囲 1-5	有
	請求の範囲	無

2. 文献及び説明 (PCT規則 70.7)

引用文献1：中島滋 他，低エネルギー摂取者に観察されたヒスチジン高含有タンパク質摂取による摂食抑制，日本栄養・食糧学会誌，2000，第53巻，第5号，p. 207-214

引用文献2：竹内伊公子 他，東洋食品工短期大学，東洋食品研究所研究報告書，まぐろ類缶詰中の揮発性含硫化合物並びに遊離アミノ酸組成について，1985，第16号，p. 37-44

請求の範囲1～5について

国際調査報告で引用した文献1の第207頁左欄下から6行～下から3行には、カツオやマグロのタンパク質に多く含まれているヒスチジンに抗肥満作用が有ることが記載されており、同文献2に記載のように、カツオ魚肉中にヒスチジン含量が多いことは周知の事柄である以上、カツオエキスをダイエット食品素材としてダイエット加工食品に添加することは、当業者であれば容易になし得たことである。そしてその際、カツオエキスを脱臭化すること、濃縮することも、当業者が必要に応じて適宜なし得たことである。

したがって、請求の範囲1～5の発明には進歩性がない。

補充欄

いずれかの欄の大きさが足りない場合

第 I 欄の続き

請求の範囲 1 において、「動物（ヒトを含む）の体タンパク質を維持して体脂肪のみを減少させる」とする補正は、新規事項を追加するものである。

当初明細書中に記載されているのは、本願発明のダイエット加工食品用原料は、脂肪燃焼効果が確認されたこと、及び、食餌摂取量、脂肪量が少ないにもかかわらず体重は有意差がないことから、筋肉や骨などの除脂肪体重を増加させる機能も示唆されることのみであり、「体タンパク質を維持して、体脂肪のみを減少させる」ことが記載されているとは認められない。

請求の範囲

1. (補正後) 魚類から抽出されたヒスチジン高含有タンパク質を含み、動物（ヒトを含む）の体タンパク質を維持して体脂肪のみを減少させることを特徴とするダイエット加工食品用原料。
2. 請求項1記載のダイエット加工食品用原料において、
前記ヒスチジン高含有タンパク質はかつおエキスから膜濃縮により抽出したものであることを特徴とするダイエット加工食品用原料。
3. 請求項1記載のダイエット加工食品用原料において、
前記ヒスチジンを、12000mg～20000mg重量%含むことを特徴とするダイエット加工用原料。
4. 請求項1記載のダイエット加工食品において、
魚類から抽出された前記ヒスチジン高含有タンパク質を脱臭・脱風味されてなるものであることを特徴とするダイエット加工食品用原料。
5. 請求項1記載のダイエット加工食品用原料を使用して加工されたダイエット加工食品。